DOMAINE DE LA MORDORÉE

Appellation : Côtes du Rhône
Cuvée : la Dame rousse
Millésime : 2019

Couleur : rosé
Surface : 14 Ha.
Rendement : 45 Hl/Ha.
Age des vignes : 20 ans

CÉPAGES :

Grenache 40 %
Syrah 35 %
Cinsault 15%
Carignan 5%
Mourvèdre 5%

"LA DAME ROUSSE"
Domaine de la Mordorée
CÔTES-DU-RHÔNE
APPELLATION CÔTES-DU-RHÔNE CONTRÔLÉE
Mis en bouteille au domaine
Delorme Propriétaire - Récoltant - 30126 Tavel - France
PRODUCT OF FRANCE

Terroir : très varié : argiolo-calcaire, sablo-argileux, avec des galets roulés.
Vinification : éraflage à 100%, rosé de saignée, quelques heures de macération.

Vendanges : à la main / Mis en bouteille au Domaine

Dégustation :

Robe : rosé

Arômes : très fruités (agrume, fraise, cerise) et floral.

En bouche : de la fraîcheur, un bel équilibre.

Accords : plats simples, pizzas, pâtes, grillades, pique-nique, viandes blanches, certains poissons.

Température de service : 8 à 10°C
Potentiel de garde : 1 à 3 ans

CERTIFIÉ AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE